Four à vapeur combiné



Mode d’emploi

Conseils de réglage, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffez jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
°C	Température de la sonde
min	Durée en minutes
heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

► Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Pour un résultat optimal lors d'une cuisson à l'air chaud ou à l'air chaud humide + sur plusieurs niveaux,

► utilisez des plaques à gâteaux sombre émaillées.

Légumes		°C		min		
Epinards en branche		100	non	5–10	1+2	
Haricots, Chou-fleur entier		100	non	30–40	1+2	
Chou-fleur en bouquets		100	non	15–20	1+2	
Brocoli		100	non	10–15	1+2	
Endive		100	non	20–25	1+2	
Haricots secs mis à tremper		100	non	35–45	1+2	
Fenouil en petits morceaux		100	non	15–20	1+2	
Chou blanc en petits morceaux		100	non	20–30	1+2	
Carottes en petits morceaux		100	non	10–20	1+2	
Pois mange-tout		100	non	10–20	1+2	
Chou-rave en en petits morceaux		100	non	15–25	1+2	
Blette		100	non	10–20	1+2	
Epis de maïs		100	non	30–45	1+2	
Poivrons		100	non	8–13	1+2	
Peler des poivrons		230	5 min	9–12	4 ou 5	
Betteraves rouges		100	non	30–90	1+2	
Choux de Bruxelles		100	non	25–30	1+2	
Choucroute crue		100	non	40–70	1+2	
Choucroute préfermentée		100	non	20–30	1+2	
Radis noir		100	non	25–35	1+2	

Légumes		°C		min		
Céleri en petits morceaux		100	non	10–20	1+2	
Asperges vertes		100	non	13–17	1+2	
Asperges blanches		100	non	20–25	1+2	
Céleri en branche		100	non	20–25	1+2	
Tomates		100	non	8–12	1+2	
Peler des tomates		100	oui	5–10	1+2	
Topinambours		100	non	15–35	1+2	
Courgettes en petits morceaux		100	non	8–12	1+2	

Pommes de terre		°C		min		
Pommes de terre en petits morceaux		100	non	15–25	1+2	
Patates douces, Pommes de terre entières		100	non	30–45	1+2	
Country Potatoes	+	230	non	20–30	2	
Baked Potatoes	+	230	non	30–50	2	

Garnitures		°C		min		
Riz + liquide		100	non	20–40	1+2	
Risotto + liquide		100	non	30–40	1+2	
Semoule de maïs (Polenta) + liquide		100	non	30–40	1+2	
Semoule + liquide		100	non	10–15	1+2	
Lentilles + liquide		100	non	15–60	1+2	
Ebly + liquide		100	non	20–30	1+2	
Millet + liquide		100	non	20–40	1+2	
Pois chiches mis à tremper + liquide		100	non	20–40	1+2	

Viande		°C		min		
Pot-au-feu		100	non	60–90	1+2	
Jambon		100	non	60–90	1+2	
Côtelettes fumées, porc Kasseler		100	non	45–60	1+2	
Saucisson, Emincé en sauce		100	non	30–45	1+2	
Lard		100	non	20–30	1+2	
Filet (bœuf, veau, porc)		100	non	20–30	1+2	

Viande		°C		°C	min		
Entrecôte, Roastbeef	+	200–210	oui	53–58	40–50	2	
Epaule de boeuf	+	190–200	oui	75–80	60–75	2	
Epaule de veau	+	200–210	oui	75–80	60–75	2	
Epaule de porc	+	180–200	oui	78–82	60–90	2	
Gigot d'agneau	+	210–220	oui	–	60–90	2	
Rôti de viande hachée	+	190–210	oui	–	50–70	2	
Fromage d'Italie		160–170	oui	–	45–60	2	
Emincé, Goulasch	+	160–180	non	–	45–60	2	
Filet en croûte		200–210	non	–	30–45	2	
	+	180–200	oui	–	25–40	2	

Rôtissage doux	Degré de cuisson	°C	Valeur proposée heures	Plage de réglage heures		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	2	
	à point	62	3½	2½–4½	2	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de veau	–	80	3½	2½–4½	2	
Collier de veau	–	81	3½	2½–4½	2	
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	2	
	à point	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2	
	à point	55	3½	2½–4½	2	
Entrecôte parisienne, Rumsteck de boeuf	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	2	
Carré de porc, Rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	2	
Collier de porc	–	85	3½	2½–4½	2	
Gigot d’agneau	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	

Cuire à basse température		°C		°C	heures		
Filet de bœuf		80–90	non	55–60	2–3	2	
Roastbeef		80–90	non	55–60	2½–3½	2	
Carré de porc		90–100	non	65–70	3–4	2	

Volaille		°C		min		
Poulet entier		220–230	oui	50–60	2	
Blancs de poulet		100	non	10–20	2 1	
	+	210–220	oui	8–12	2	
Cuisses de poulet	+	220–230	oui	20–30	2	
Terrine de volaille		90	non	15–30	2	

Poisson, fruits de mer		°C		min		
Filet de poisson		80	non	10–20	2 1	
		200–210	oui	15–20	2	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		80	non	20–30	2 1	
		180–210	oui	15–25	2	
Thon		100	non	10–30	2 1	
Moules		100	non	20–30	2 1	
Terrine de poisson		100	non	15–30	2	

Desserts		°C		min		
Flans au caramel		90	non	20–40	2	ou
Flan		90	non	20–60	2	
Compote (pomme, quetsche, coing, etc.)		100	non	10–15	2	

Yaourt		°C		heures		
Yaourt crémeux		40	non	5–6	2	ou
Yaourt ferme		40	non	7–8	2	

Gâteaux, cake		°C		min		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)		170–190	oui	50–70	2	
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		170–190	oui	30–50	2	
Génoise		180–190	oui	30–40	2	
Biscuit roulé		170–180	oui	8–12	2 2+4	
Tourte de Linz		170–180	oui	40–50	2	
Cuire à l'aveugle la pâte brisée		150–160	oui	20–25	2	
Pâte sablée avec fruits		170–180	oui	40–50	2	
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe		190–210	non	35–45	2	
		180–200	oui	25–35	2	
Pain d'épice de Lucerne		170–180	oui	50–60	2	
Gâteau cuit sur une plaque		190–200	oui	25–35	2	
Strudel aux pommes		190–210	oui	30–40	2	
Gâteau meringué		130–140	oui	25–35	2	
Fond de japonais		140–160	oui	25–35	2	

Petits gâteaux		°C		min		
Feuilletés pour apéro		200–220	non	15–20	2+4	
		200–210	oui	12–17	2	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)		200–210	non	20–30	2+4	
		190–210	oui	15–25	2	
Pâtisserie pâte levée		200–210	non	15–25	2 2+4	
		190–210	oui	20–30	2	
Eclairs, petits fours		160–170	oui	20–30	2 2+4	
Macarons		170–180	oui	10–20	2	
Brunsli, étoiles à la cannelle		180–190	oui	8–12	2	
		170–180	oui	5–15	2+4	
Milanais, Spitzbube		170–180	oui	12–17	2	
		170–180	oui	10–15	2+4	
Leckerli de Bâle		170–180	oui	15–20	2 2+4	

Petits gâteaux	Mode	°C	Préchauffage	min	Niveau	Accessoire
Petits gâteaux à l'anis, anis	Convection naturelle	130–140	oui	20–30	2	
	Air pulsé	130–140	oui	20–30	2+4	
Meringues *	Air pulsé	80–90	non	80–100	2 2+4	
Bruschetta, pain à l'ail	Convection naturelle	210–230	oui	5–10	2	
Toast Hawaï	Convection naturelle	200–220	oui	15–20	2	

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit

Tarte, pizza

► Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

	Mode	°C	Préchauffage	min	Niveau	Accessoire
Tarte aux fruits	Convection naturelle	210	oui	35–45	2	
	Air pulsé	180	oui	40–50	2+4	
Pizza fraîche	Air pulsé + sole	190–200	oui	20–30	2	
Pizza surgelée *	–	–	–	–	–	
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)	Air pulsé + sole	180–200	oui	30–45	2	ou

* Selon les indications du fabricant

Pain, tresse		°C		min		
Pain		200–210	non	40–50	2	
	+	200–210	non	35–45	2	
		200–210	oui	30–45	2	
Petits pains		210–220	non	25–35	2 2+4	
	+	210–220	non	20–30	2 2+4	
		200–220	oui	20–30	2	
Tresse		180–190	non	30–40	2 2+4	
	+	180–190	non	30–35	2 2+4	
		190–200	oui	25–30	2	
Kouglof en pâte levée		190–200	non	30–40	2	
	+	180–190	non	25–35	2	
		180–190	oui	25–40	2	

Soufflés, gratins		**°C**		**min**		
Soufflés sucrés	+	180–200	non	20–30	2	ou
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	+	180–190	non	30–40	2	
Lasagne, Moussaka		180–200	oui	30–40	2	
Légumes gratinés		200–220	oui	10–15	2	

Régénérer, décongélation		**°C**		**min**		
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)		120	non	8–10	2+4	
Réchauffage de plats (3–4 assiettes)		120	non	10–12	1+3+5	
Préparer de plats cuisinés *	–	–	–	–	–	
Pain		140–150	non	ca. 20	2	
Décongeler spätzli, pâtes, riz		120–130	non	ca. 20	2	
Décongeler légumes *	–	–	–	–	–	
Décongeler viande, poisson, volaille		50	non	en fonction de la taille	1+2	

* Selon les indications du fabricant

Alimentation pour bébé		°C		°C	min		
Biberon en verre		100	non	–	4–5	2	
Biberon en plastique		100	non	–	5–6	2	
Réchauffer de la bouillie pour bébé		100	non	40–50	4–10	2	
Stériliser des biberons		100	non	–	10	2	
	ensuite						
		100	non	–	2	2	

Blanchiment, extraction du jus		°C		min		
Blanchir légumes (haricots, petits pois, etc.)		100	non	ca. 5	1+2	
Fruits (cerises, raisin, etc.)		100	non	30–max. 90	–	
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)		100	non	30–max. 90	1+2	

Dessiccation, séchage		°C		heures		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7–8	2, 2+4, 1+3+5	
Champignons coupés		50–60	non	5–8	2, 2+4, 1+3+5	
Herbes		40–50	non	3–5	2, 2+4, 1+3+5	
Abricots		60–70	non	14–16	2, 2+4, 1+3+5	



Surveillez la dessiccation et le séchage. En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d’incendie!

► N’utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.

► Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.

► Revêtiez les accessoires de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.



Une grille, une plaque à gâteaux originale et un bac de cuisson perforé au maximum peuvent être utilisées simultanément

► Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l’appareil de sorte à conserver une fente d’environ 2 cm.

► Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

Stérilisation, mise en bocal		°C		min		
Carottes		100	non	90	2	
Chou-fleur, Brocoli		100	non	90	2	
Haricots *		100	non	60	2	
Champignons **		100	non	75–90	2	
Pommes, Poires		90	non	30	2	
Abricots		90	non	30	2	
Pêches		90	non	30	2	
Coings		90	non	30	2	
Pruneaux		90	non	30	2	
Cerises		80	non	30	2	

* Répétez deux fois la procédure, en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

** Les champignons doivent être précuits.

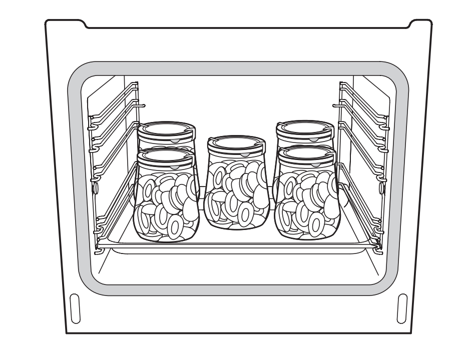
La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.

▶ N'utilisez que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.

▶ Introduisez la plaque à gâteaux originale au niveau **1**.

▶ Remplissez les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.

- ► Placez les bocaux sur la plaque à gâteaux originale conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- ► Sélectionnez le mode de fonctionnement [symbole] ainsi que la température de l'espace de cuisson et la durée selon le tableau.
- ► Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
- ► En effleurant la touche ◯, déclenchez l'appareil puis laissez la porte de l'appareil en position encliquetée.
- ► Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ► Retirez les bocaux puis contrôlez leur étanchéité.



Notes

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d’emploi est valable pour les modèles:

No de modèle	Système de mesure
768	55-600/55-762
771	60-600/60-762

J768.981-1